



ACQUISTATO IL .....

"Malanders" St. Magdalener Südtirol-Alto adige 2024

2024

## Un grande rosso del territorio



*Svinando*

Malanders nasce da un assemblaggio di uve Vernatsch, ossia Schiava, al 95%, con una punta di Lagrein a dargli man forte. Vigneti condotti con il tradizionale sistema della pergola, perfetta per fare qualità e per rompere la schiena dei poveri viticoltori, costretti a eseguire tutte le principali operazioni manualmente. Ma tant'è...; i due giovani vignaioli di Pitzner Winery non sembrano preoccuparsi della fatica. Il loro obiettivo è produrre grandi vini del territorio. E questo non fa certo eccezione. Vinificazione accurata e affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, questo rosso si presenta nel bicchiere di un bel colore rubino chiaro, con riflessi viola. Al naso, amarena e ribes rosso. Il legno, in questo caso, lascia una nota leggermente affumicata che evolve rapidamente in ricordi evidenti di moka e cioccolato. In bocca il tannino ricorda un cioccolato fondente al 70%. Una sensazione di grande piacevolezza che si prolunga per diversi secondi dopo aver bevuto. E' il vino giusto per una "Brettlmarend", la saporita merenda tradizionale altoatesina. Più in generale richiede un abbinamento saporito, ma non troppo. Salumi e formaggi di media stagionatura sono l'ideale.

Per una volta al polveroso blasone si contrappone un frizzante buon umore. I due eclettici fratelli, Markus & Thomas Puff, conducono nei pressi di Bolzano la loro piccola cantina boutique. Per saperne di più su di loro, e sui loro prodotti, basta pensare che... "nei terreni sottostanti Castel Cornedo, poco distante da Bolzano, un tempo si fabbricavano armi per i signorotti locali. Oggi si producono vini dal forte carattere, autentiche bombe di piacere". Questo dicono di sé sul loro sito ed è davvero difficile smentirli. Pitzner Winery può contare su cinque diversi vigneti, posizionati in cinque zone diverse. E la sfida per il dinamico duo di vignaioli altoatesini è ottenere solo il meglio da ogni singola vigna. Ed è così che ogni anno gli appassionati possono godersi complessivamente 35mila bottiglie. Poche? Certamente sì. Ma in compenso sono tutte molto, ma molto buone. "nella cantina di Cardano il poco ma buono è una legge che non si discute. Si apprezza".

### La Vigna

**Terreno** profondo, porfido sabbioso e profondo

**Esposizione** Nord Ovest

**Allevamento** Pergola

**Densità imp.** 7000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Alto Adige

**Uve** 95%Schiava 5%Lagrein

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** 12 ore di macerazione e in seguito una fermentazione controllata.fermentazione malolattica con affinamento in botti barrique di rovere francese (secondo e terzo passaggio) fino ad aprile.

**Sensazioni** il tannino ricorda al palato un cioccolato fondente al 70%, alla bevuta si presenta una filigrana che riempie la bocca, persistenza di lunga durata e morbida nel finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese